

Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2018



Prix du produit :

345,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2018

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coteau de Vernon

RVF: 96/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Georges Vernay Condrieu Coteau de Vernon blanc 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 96/100. *Un grand condrieu, dans lequel rien ne déborde, en bouche le cépage s'efface au profit de cette salinité essentielle qui définit les grands terroirs de l'appellation.*

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) : 96/100. *Ici, les fruits jaunes se livrent en finesse, sans jamais confiturer. cette nuance est importante car la fraîcheur et la minéralité sont respectées. La bouche se montre ample et savoureuse, avec une parfaite gestion de la richesse.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage 100 % VIOGNIER, âge moyen des vignes: de 50 à 80 ans.

2,5 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu dit cadastré situé à Condrieu, coeur d'origine de l'Appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation: 8000/10000 pieds/hectare.

Production annuelle : 7000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières, débourage statique et fermentation en barriques. 14,5 % Vol.

Élevage : en barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.

Garde : à déguster entre 2 et 15 ans.

Description brève du produit :

96/100 RVF. Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement.